



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

## ISPANAKLI TERİN

### MALZEMELER

350 gr. ispanak  
3 ince kıyılmış taze soğan  
1 çorba kasığı zeytinyağı (15 ml.)  
2 diş dövülmüş sarımsak  
5 çorba kasığı krem peynir (150 gr.)  
6 çorba kasığı tuzsuz lor peynir (150 gr.)  
3 yumurta  
1 su bardağına yakın krema (250 ml.)  
3 çorba kasığı sıvı yağ (45 ml.)  
Tuz, karabiber  
Süslemek için: Salata yaprakları  
Domates salatası  
2 çorba kasığı yağda kavrulmuş ceviz  
Tost makinesinde kızartılmış üçgen tost ekmekleri

### YAPILIŞ TARİFİ

Dikdörtgen kek kalibini sıvı yağla yağlayın ve yağlı kağıtla kaplayın (Yağlı kağıdın üzerine de sıvı yağ sürün). Ispanakları ince ince kıyın. Zeytinyağını tavada kızdırın. İnce kıyılmış soğan ve sarımsak 3dk. sote edin. Ispanakları ilave edin ve ispanaklar kavrulup sularını çekene kadar karıştırarak sote etmeye devam edin. Atesten alın. Kavurduğunuz ispanakların suyunu iyice süzün. Kavrulmuş ispanak, krem peynir, lor peyniri, un, krema, tuz, karabiber ve yumurtaları pütürsüz hale gelene kadar robotun ana haznesinden geçirin. Hazırladığınız kalıba karışımı boşaltın ve kalibin üzerini folyo veya yağlı kağıtla kapatın. Kalibinizi, içi su dolu daha büyük bir fırın kabının içine koyarak önceden 180 °C isittığınız fırında 1,5 saat pişirin (Bıçaklı terine sapladığınız zaman temiz çikmalidir). Terini fırından aldıktan sonra su dolu kabin içinde soğumaya bırakın. Üzerinde su biriktiyse süzün ve buzdolabında en az 2 saat dinlendirin. Buzdolabından aldığınız terini dikdörtgen bir tabaga ters çevirerek çıkartın ve dilimleyin. Arzuunuza göre daha önce kızarttığınız tost ekmekleri, domates salatası veya yeşillikler ve kavurulmuş cevizle servis edin.